



MAISON

LE GOYEN

HÔTEL • RESTAURANT • SPA

VOTRE MARIAGE EN BORD DE MER



UN MARIAGE D'EXCEPTION FACE À LA MER

Très chers futurs mariés,

Face au port d'Audierne, la Maison Le Goyen vous ouvre les portes d'un lieu d'exception pour célébrer l'un des plus beaux jours de votre vie.

Le temps d'une **journée inoubliable** ou d'un **week-end** placé sous le signe de l'**élégance** et de la **convivialité**, notre maison vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et raffinée, bercée par la lumière unique du littoral breton et le rythme des marées.

Parce que chaque mariage est une histoire singulière, **notre équipe met tout son savoir-faire et son attention à votre service** pour imaginer une réception qui vous ressemble. De nos premiers échanges jusqu'au grand « oui », un interlocuteur privilégié vous accompagne à chaque étape afin de donner vie à vos envies et de veiller au bon déroulement de cette journée exceptionnelle.

Cocktail face au port, dîner mettant à l'honneur les saveurs de notre terroir, moments de partage entourés de vos proches... chaque détail est pensé pour créer une **expérience authentique, élégante** et profondément mémorable.

À la Maison Le Goyen, nous avons à cœur de transformer votre mariage en un souvenir précieux, empreint d'émotion, de douceur et de bonheur partagé.

Nous serons ravis d'écrire avec vous les premières pages de cette belle aventure et d'imaginer ensemble une célébration à votre image.

L'équipe de la Maison Le Goyen





SAVOURER
& PARTAGER

LE COCKTAIL

Après la cérémonie, prolongez la magie de cette journée autour d'un **cocktail raffiné**. Nous aurons le plaisir de vous accueillir dans nos élégants espaces de réception, baignés par la lumière d'Audierne et offrant une **vue privilégiée sur le port**.

Dans ce cadre authentique et chaleureux, vos convives partageront un moment de convivialité face à un panorama unique, idéal pour immortaliser les plus beaux instants de votre mariage et créer des souvenirs inoubliables.

PIÈCES COCKTAIL DE LA TERRE

- Foie gras, brioche, confit d'oignons de Roscoff
- Croustilles d'andouille de Guéméné

SUGGESTION D'ANIMATIONS CULINAIRES

- Le casting d'huîtres du Finistère
2 € l'huître

PIÈCES COCKTAIL DE LA MER

- Toast rillettes de poisson
- Saumon gravlax, tartare d'algues
- Rouleau de printemps aux crevettes
- St Jacques snackée, gel d'agrumes

BOISSONS

- Champagne brut de la Maison Haton
sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
- Jus de pomme
- Eaux filtrées

PIÈCES COCKTAIL VÉGÉTALES

- Focaccia, stracciatella, pesto, speck
- Velouté de petit-pois
- Gaspacho de melon
- Crèmeux chèvre, cresson

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande





LE DÎNER DE MARIAGE

collection printemps/été

ENTRÉES

Langoustine, poireau, mélisse, citronnelle
ou Velouté de petit-pois, saumon gravlax, ciboulette

PLATS

Merlu, aïoli, déclinaison de légumes de saison
ou Médaillon de veau, courgettes, pack Choi, oignon de Roscoff

FROMAGES

Assiette de fromages de notre région

DESSERTS

Pêche, citron vert, coco, verveine
ou Fraise, rhubarbe, sureau

BOISSONS

Sélection de vins blanc et rouge
sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Eau filtrée plate et gazeuse

Boissons chaudes







LE DÎNER DE MARIAGE

collection automne/hiver

ENTRÉES

Pressé de Raie, betterave, encre de seiche, crème
ou Velouté de topinambour, café, noisette

PLATS

Cabillaud, brocolis, citron vert, safran
ou Suprême de volaille, céleri, estragon, cidre

FROMAGES

Assiette de fromages de notre région

DESSERTS

Chocolat, sarrasin, muscovado
ou Kiwi, verveine, meringue



BOISSONS

Sélection de vins blanc et rouge
sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Eau filtrée plate et gazeuse

Boissons chaudes





DANSER
& CÉLÉBRER



LES FESTIVITÉS

en supplément dans les options

Après un dîner raffiné, **prolongez les festivités** dans l'atmosphère élégante de nos salons. Musique, éclats de rire et **instants de partage** se mêlent pour créer une **soirée inoubliable**, empreinte d'émotion et de convivialité.

Cocktails signature, danse jusqu'à l'aube, surprises délicates... Chaque détail est pensé pour **faire de cette nuit un souvenir d'exception**.

BAR DE NUIT

Des **cocktails signature** aux saveurs audacieuses aux jus de fruits les plus exotiques, en passant par une **sélection exquise de vins, champagnes et spiritueux d'exception**, notre équipe orchestre chaque verre comme une véritable œuvre d'art. Attentifs à chaque détail, ils sauront ravir vos convives avec des **créations sur-mesure**, alliant finesse et originalité.

BUFFET SUCRÉ SALÉ

Verrines de fruits frais, cookies dorés et croquants, **candy bar** ou encore une **sélection raffinée de fromages de notre région**... Laissez libre cours à vos envies et offrez à vos convives une touche sucrée ou salée à votre image.

Chaque détail est pensé pour **ravir les palais et sublimer votre réception**. Confiez-nous vos souhaits, nous mettons tout en œuvre pour créer des instants gourmands aussi uniques que votre mariage.

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande





RÊVER
& PROFITER



L'HÉBERGEMENT

Un havre de douceur pour prolonger l'évasion...

Pour permettre à vos proches de profiter pleinement de chaque instant, la Maison Le Goyen met à votre disposition ses **chambres élégantes et confortables**, dont la plupart offrent une **vue privilégiée sur le port d'Audierne**.

Dans une **atmosphère chaleureuse et raffinée**, elles invitent au repos après les émotions de la fête. Entre le **charme authentique** de la maison, la lumière changeante du littoral et le calme du port, vos invités profiteront d'une parenthèse de sérénité au cœur de votre week-end de mariage.

PRIVATISATION

Dans le cadre d'une **soirée dansante**, la **privatisation complète de l'hôtel** est requise, garantissant à vos invités une **expérience exclusive** et un service sur-mesure.

- Basse saison (1er octobre - 31 mars) : 6 000 €
- Haute saison (1er avril - 30 septembre) : 7 500 €

ARRIVÉE & DÉPART

Les chambres sont disponibles à partir de 15h le jour de votre arrivée et doivent être libérées avant 12h le jour du départ.

Une parenthèse de douceur pour prolonger les émotions du mariage et profiter pleinement de la quiétude des lieux.



LE PETIT DÉJEUNER

en supplément dans les options

Commencez la journée en savourant un **petit-déjeuner gourmand** et raffiné, servi de 7h30 à 10h dans le cadre apaisant de la Maison Le Goyen. Prolongez la douceur du matin en partageant les souvenirs de la veille autour de saveurs délicates, face à l'horizon.

BOISSONS

Thé, café, chocolat, eau filtrée

ESPACE « SUCRÉ »

- Divers petits pains et mini-viennoiseries
- Crêpes Beurre & confitures
- Fruits frais de saison
- Fruits secs
- Salade de fruits frais
- Yaourts bio
- Fromage blanc fermier
- Céréales & muesli
- Cakes et pâtisseries maison
- Pâte à tartiner et caramel maison
- Confitures artisanales et miel local

ESPACE « SALÉ »

- Charcuterie bretonne
- Oeufs bio
- Assortiment de fromages de notre région
- Saumon gravlax
- Tartares d'algues

25€ TTC par personne

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande

LE BRUNCH

en supplément dans les options

Avant de vous envoler vers de nouveaux horizons, prolongez la magie de votre mariage autour d'un **brunch gourmand** servi de 10h à 14h **face à la mer**. Un dernier moment de **partage** et de **convivialité** pour clôturer en beauté cette parenthèse inoubliable.

BOISSONS

Thé, café, chocolat, jus de pomme, cidre artisanal, eau filtrée

ESPACE « SALÉ »

- Salade de Pommes de terre nouvelles, anchois, salicornes
- Saumon gravlax, blinis maison
- Sélection de charcuterie
- Sélection de fromages
- Gaspacho de petit pois
- Radis beurre
- Brioche, pulled pork
- Ceviche de Daurade, leche de tigre
- Foccacia, speck, stracciatella, pesto
- Chèvre frais, crémeux de cresson
- Œufs mimosa
- Poireaux vinaigrette

ESPACE « SUCRÉ »

- Sélection de pains, viennoiseries
- Confitures artisanales
- Pâte à tartiner et caramel maison
- Fraisier
- Tarte aux fruits
- Salade de fruits frais
- Riz au lait, caramel maison
- Cookies chocolat & noix de pécan
- Madeleines
- Crêpes de la boulangerie Louarn
- Cake citron pavot / Cake au chocolat
- Carrot cake
- Crumble aux pommes

45€ par personne

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande



OPTIONS
& CGV

LES OPTIONS

LE COIN DES ENFANTS

jusqu'à 12 ans

Espace dédié mis à disposition si besoin

Cocktail

- Buffet composé de feuilletés, chips de légumes, mélange salé
- Jus de pomme & eaux filtrées

Dîner - 50€ par enfant

- Servi en deux plats (plat & dessert)
- Eaux filtrées

Brunch - 25€ par enfant

Petit-déjeuner - 15€ par enfant

MENU PRESTATAIRES

artistes & techniciens

- Un menu en deux plats au choix du chef
- Un verre de vin
- Eau filtrée
- Boisson chaude

50€ par personne

GOURMANDISES

sucrées / salées

- Candy bar
- Sélection de finger food sucrés/salés

Prix sur demande

OPEN BAR

pendant 2h

- Champagne, spiritueux
(gin, whisky, vodka, Get 27 et rhum)
- Bières pression
- Eaux filtrées

28€ par personne, pour tous les convives

FIN DE SOIRÉE

- Spiritueux (gin, whisky, vodka, Get 27 et rhum) - 40€ la bouteille ouverte
- Champagne - 50€ la bouteille ouverte
- Fût de bière 30L - 300€ le fût
- Vasque Mojito : 450€ la vasque - 50 verres
- Eaux filtrées

DROIT DE BOUCHON

Vous apportez vos bouteilles, droit de bouchon de 15€ par bouteille d'alcool ouverte de 75cl

Eaux filtrées à disposition

AUTRES PRESTATIONS

sur demande

- DJ, musiciens, photographes, fleuristes...
- Nos partenaires sont à votre écoute

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

DÉCORATION

La décoration, les fleurs, les menus et plans de tables doivent être fournis par vos soins.

NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre exact de convives doit nous parvenir 15 jours avant la date de la réception et servira de base à la facturation.

HEURE LIMITE

L'heure limite est fixée à 2h du matin.

FORFAIT RÉCEPTION

Le forfait inclut :

- le cocktail & l'apéritif
(hors animations culinaires)
- le dîner de mariage et les vins
- les eaux filtrées et les boissons chaudes,
- la location de l'espace de réception
jusqu'à 2h du matin
- la suite des mariés,
- le buffet de bienvenue le jour J pour vos invités (composé de rafraîchissements et de gourmandises sucrées)

TARIFS

Le tarif de la réception est un forfait et n'est aucunement dissociable.

Le prix de la prestation est de :

160€ par personne du 01/10 au 31/03

190€ par personne du 01/04 au 30/09

Pour tout invité participant uniquement au cocktail de mariage, le tarif est de 50€.

ARRHES

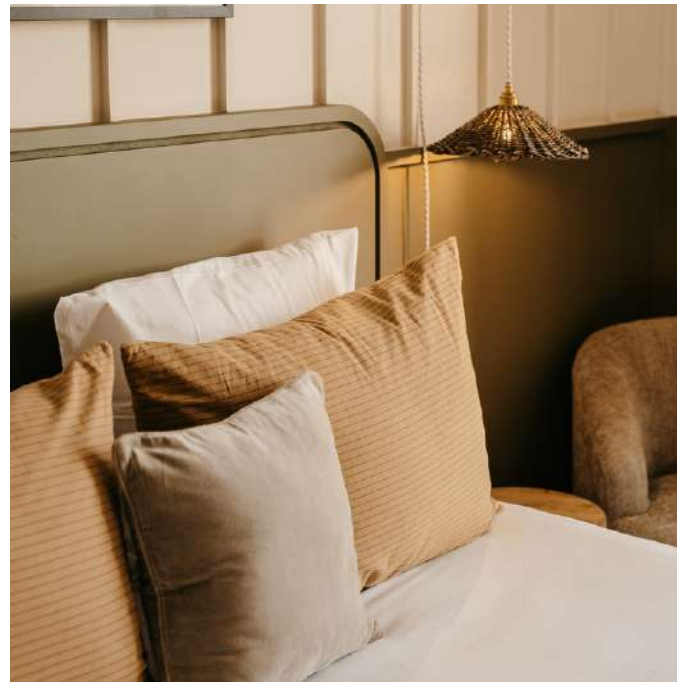
La réservation n'est considérée ferme qu'après acceptation du devis et réception des arrhes.

SOLDES

Le solde de la facture devra être réglé le lendemain de la prestation.

ANNULATION

Dans le cas où l'annulation de la réception surviendrait moins de 120 jours avant la date fixée, les arrhes seront conservées par notre hôtel.



MAISON
LE GOYEN

+33 (0)2 98 70 08 88 - contact@le-goyen.fr

Place Jean-Simon, 29770 Audierne

www.le-goyen.fr

